

2022年2月25日



ヤマザキ



FUJIYA

不二家『ミルクィ』とコラボ 「抹茶メロンパン（ミルクィホイップクリーム）」、 「ミルクィクリームパン」、「ミルクィスティック」を新発売

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、株式会社不二家（社長：河村宣行）のロングセラー商品『ミルクィ』とコラボし、「抹茶メロンパン（ミルクィホイップクリーム）池田研太監修」、「ミルクィクリームパン」、「ミルクィスティック」を2月28日（月）から全国で新発売します。

「抹茶メロンパン（ミルクィホイップクリーム）池田研太監修」は、ふんわりとしたパン生地に、抹茶を配合したビスケット生地をかぶせて焼き上げたメロンパンです。不二家の人気商品『ミルクィ』の練乳を1粒分ブレンドしたホイップクリームをサンドしました。抹茶とホイップクリームの味わいのバランスにこだわり、最高位茶師である「茶師十段」の池田研太氏の監修を受けました。

「ミルクィクリームパン」と「ミルクィスティック」は、『ミルクィ』のイメージにこだわり、白く焼き上げたパン生地を使った菓子パンです。「ミルクィクリームパン」は、ふんわりとした白いパンで、味わいの濃さが異なる2種類の『ミルクィ』の練乳入りクリームを包みました。「ミルクィスティック」は、ふっくらした白いロールパンで、『ミルクィ』の練乳を使用したクリームとホイップクリームをサンドしました。

「デイリーヤマザキ」、「ヤマザキショップ」をはじめ、スーパー、コンビニエンスストア等のヤマザキ製品お取り扱い店で販売されます。



【 製品概要 】

品名	抹茶メロンパン (ミルキーホイップクリーム) 池田研太監修	ミルキークリームパン	ミルキースティック
製品特徴	ふんわりとしたパン生地 に、抹茶を配合したビスケット 生地をかぶせて焼き上げた メロンパンです。不二家の人 気商品『ミルキー』の練乳を 1粒分ブレンドしたホイップ クリームをサンドしました。 抹茶とホイップクリームの味 わいのバランスにこだわり、 最高位茶師である「茶師十段」 の池田研太氏の監修を受けま した。	『ミルキー』のイメージ にこだわり、ふんわり とした白いパンで、味わ いの濃さが異なる2種類 の不二家『ミルキー』の 練乳入りクリームを包み ました。	『ミルキー』のイメージ にこだわり、ふっくら した白いロールパンで、 不二家『ミルキー』の練 乳を使用したクリームと ホイップクリームをサン ドしました。
発売日	2022年2月28日(月)		
発売地域	全 国		
お客様 お問い合わせ先	TEL 0120-811-114 (お客様相談室)		